



**Easy cooking!**  
MICHAELA KÖNIG

## HERZHAFTES GEBÄCK

# Flammkuchen à la Michaela



1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben 2 Min./ 37°C/Stufe 2 erwärmen.
2. Mehl und Salz zugeben 3 Min./Teigknetstufe kneten, Teig in die große Nixe umfüllen
3. und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
4. Gegen Ende der Gehzeit Füllung zubereiten.

### Zubereitung Füllung

1. Schmand, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
2. Teig halbieren und eine Hälfte mit dem Teigroller auf dem Zauberstein ausrollen.
3. Schmand mit dem kleinen Streicher auf dem Teig verstreichen.
4. Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und auf dem Teig verteilen.
5. Zwiebeln mit dem kleinen Hobel oder Tausendschön in Scheiben/Spiralen schneiden und auf dem Flammkuchen legen.
6. Zum Schluss noch die Schinkenwürfel verteilen.
7. Das ganze bei 240°-250° Ober-Unterhitze auf dem Rost in der untersten Ebene ca. 20-25 backen.
8. Mit der 2. Teighälfte genauso verfahren.

Ergibt zwei Flammkuchen.

### Thermomix, Zauberstein

### Zutaten:

220 ml	Wasser
20g	Hefe
1/2 TL	TL Zucker
400 g	Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl 630
1 TL	Salz
<b>Belag</b>	
1 Becher	Schmand
1 TL	Pfeffer
1 TL	Salz
2	Zwiebeln
125 g	Katenschinken
100 g	Emmentaler und Mozzarella

